



Żurek biały

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosku - 6 sztuk
- marchew - 3 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- majeranek - Majeranek Mini Kostka Knorr - 1 sztuka
- pieprz – Pieprz kolorowy Mini kostka Knorr - 1 sztuka
- lubczyk gałązka - 1 sztuka
- ziele angielskie - 5 sztuk
- liść laurowy - 5 sztuk
- jajka gotowane na twardo - 6 sztuk
- ziemniak - 1 kilogram
- Śmietana 30% - 1 szklanka
- Barszcz biały Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 3 łyżki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka wkładamy kości wieprzowe, cebule pokrojone na ćwiartki, czosnek, marchew, pietruszkę, seler, lubczyk, dodajemy majeranek, pieprz, przyprawę Delikat, liście laurowe, ziela angielskie. Zalewamy to dużą ilością wody i gotujemy około 1,5 godziny.
2. Po tym czasie dodajemy kielbasę pokrojoną na mniejsze kawałki. Gotujemy ok. 15 minut. W szklance zimnej wody rozrabiamy żurek i barszcz i po dokładnym wymieszaniu wlewamy do gotującego się wywaru. Gotujemy jeszcze ok. 15 minut. Doprawiamy do smaku Delikatem w płynie. Następnie dodajemy śmietanę dokładnie mieszając. Żurek gotowy.
3. Osobno gotujemy jajka i ziemniaki.
4. Tak przygotowaną zupę podajemy z ziemniakami, jajkiem i kawałkiem kielbasy. Smacznego

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl